

Reportes del CEMOAN

Centro de Estudios de Medio Oriente y África del Norte CEMOAN
Escuela de Relaciones Internacionales - Universidad Nacional
Heredia, COSTA RICA

El certificado Halal como factor identitario

*Cristhofer Infante Méndez, Oxana Mena Calderón,
Gabriela Bustos Morales
Círculo de Estudiantes del CEMOAN*



El artículo presenta una caracterización del certificado Halal como elemento importante y novedoso del comercio internacional, mediante la descripción de los componentes y factores que tienen implicaciones trascendentes en el campo social.

El término Halal traducido, al español significa “lo que es permitido” según la Sharia o Ley Islámica, en este caso, para el consumo de alimentos y estilo de vida, por lo que atañe tanto al campo de lo económico como de lo social y lo religioso. Esta categoría es importante, pues, desde el punto de vista económico, existe un mercado de musulmanes que crece rápidamente en el mundo y que se encuentra de alguna forma fuera del foco de atención en términos de comercio internacional.

Por otra parte, desde el punto de vista social, se sostiene la hipótesis que establece la posibilidad de que el certificado Halal represente un indicador o punto de encuentro para el conocimiento y acuerdo entre culturas, especialmente en América Latina. Esta idea atiende de forma específica al hecho de que, cuando el certificado es obtenido por empresas con sede y producción en esta región, la elaboración de los



CEMOAN

Centro de Estudios de
Medio Oriente y África
del Norte

cemoan.org

productos con el sello puede generar mayor conocimiento y comprensión de las costumbres islámicas. Igualmente la inserción en nuevos mercados con este sello facilitaría ampliamente el diario desenvolvimiento de las comunidades musulmanas y la sensibilización social respecto a sus costumbres, en términos de consumo.

Fundamentación básica para la Certificación Halal

En los primeros tiempos del Islam en siglo VII, la vida era muy distinta, aún arraigada en la época anterior a la revolución industrial y por tanto en apego estricto a la naturaleza, la tradición y sus reglas. Como consecuencia, salvo ciertas indicaciones particulares, se puede decir que el Corán recoge dicho estilo de vida y lo reinterpreta a través de su cosmología religiosa de respeto a la vida de todo ser creado por Dios. La necesidad de certificar estas reglas vienen del entrelazamiento de las sociedades musulmana y occidental especialmente, además del crecimiento exponencial en tamaño y complejidad productiva posterior a la revolución industrial.

El certificado Halal es desconocido o suele entenderse en Occidente de una forma simplista, al menos por el grueso de la población, esto debido a que se le comprende cómo un certificado o sello de garantía para la población musulmana con gustos o intereses específicos. Sin embargo, el Halal rebasa en implicaciones y profundidad a cualquier sello de calidad occidental, que a pesar de tener un sentido necesariamente ético-empresarial en el cumplimiento estricto de ciertas normas que satisfagan al con-

sumidor para el proceso de «preparación, siembra, recolección, producción, venta y distribución del producto final» (Sandi, 2011); no llega a los elevados compromisos morales que representa el Halal.

Como lo expone la AFIC (Australian Federation of Islamic Councils) el Halal es: «un término que designa un objeto o una acción que se permite el uso o se permite realizar, de acuerdo con la Ley Islámica. El término se utiliza para designar alimentos visto como permisibles según dicha ley y es lo contrario de haram». (AFIC, 2010). Por tanto, bien se puede resumir el Halal como sello que garantiza el cumplimiento de las siguientes normas mínimas:

No contienen partes o productos de animales no Halal según la Sharia o alguna parte o producto de animales que no son sacrificados según la Ley de la Sharia.

No contienen Najs (perros, cerdos y sus descendientes; alimentos Halal contaminados con alimentos no Halal; y otros), según la Ley de la Sharia.

Seguro para consumo humano, no venenoso o que cause intoxicación o cause algún peligro para la salud.

Que no sean preparados o manufacturados usando equipo contaminado con Najs según la Sharia.

No contengan partes humanas o derivados según la Sharia.

Más importante aún, durante el proceso de preparación, procesamiento, manejo, venta y distribución, los alimentos Halal deben estar físicamente separados de otros alimentos que no son Halal, según los requerimientos descritos por la Ley de la Sharia (Sandi, 2011).

Los puntos anteriores están fundamentados en las suras 2:173; 5: 3; 6: 145; y en la 16: 115 y 145 del Corán, que prohíben de forma específica el comer de un animal muerto de forma natural, por caída, asfixia o golpe que no sea degollado, o no sacrificado en nombre de Allah, al igual que aquel se sacrifique sobre altar; el uso de su sangre o cerebro y la carne de cerdo.

«Cabe destacar que todos los productos de procedencia natural se consideran Halal por naturaleza, solo aquellos que hayan sufrido alguna alteración bien para su conservación o durante su proceso entonces necesitaran la certificación para poder ser consumido por el mundo islámico» (ProChile, 2014).

Por lo dicho al respecto del término y sello Halal se puede comprender el término Haram, que abarca la carroña, sangre y la carne de animales mal sacrificados; y que está fundamentado en la sura 5:3 señalando:

«Se os prohíbe la carroña, la sangre, la carne de los animales de cerdo, de los que hayan presentados a otro que Allah, de los muertos por anoxia, extenuación, asesinato o tope, de los que hayan sido devorados por fieras, excepto que los inmoléis, y los que han sido degollados sobre los pilones» (CLACH, 2013).

Además en las suras 2:173 y 6: 171, el Haram es considerado como nocivo para la salud y el bienestar humano. Sin embargo, también se especifica que aquel que deba comer de esto porque ha sido obligado, o bien por verdadera

necesidad de alimento, sin la intención de caer en desobediencia, no será castigado por Allah, pues este pone ante todo la vida. También se consideran Haram las aves con garras, jabalíes, animales carnívoros o carroñeros, bebidas alcohólicas, bebidas y plantas nocivas, venenosas y tóxicas, al igual que las partes de animales cortadas antes de ser debidamente sacrificados y todo producto que incluya a los alimentos sustancias cárnicas como conservantes, colorantes o aromatizantes (Escudero, 2008).



Por otra parte, ha de entenderse que ante un sello como este, que garantiza estándares basados en la Ley Islámica dentro de Occidente, se pueden generar ciertos malentendidos. Tal es el caso de la idea difundida en torno al método de sacrificio Halal para los animales, el cual ha sido marcado como

“cruel”, sin embargo para la aclaración de esta mitificación se citan los principios básicos de este proceso:

Bienestar Animal, que se refiere en términos simples a que el animal debe ser tratado como un ser humano y no debe sufrir innecesariamente antes del sacrificio.

El animal debe estar vivo en el lugar del sacrificio. Los animales que hayan muerto por enfermedad, vejez, hemorragias, y otras causas pueden ser un riesgo para el consumo humano.

El matarifemusulmán (persona que mata y descuartiza al

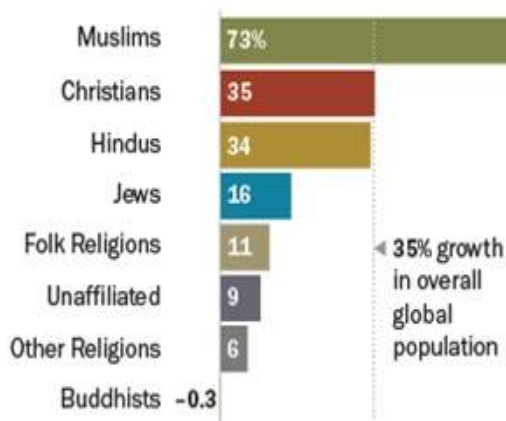
ganado) debe pronunciar el nombre de Allah antes del sacrificio. Debe decir "Bismillah, Allahuakbar" lo que se traduce como "En el nombre de Dios, Dios es grande".

El sacrificio debe realizarse de modo humanitario. El cuchillo debe estar correctamente afilado y deberán cortarse tres de los cuatro conductos principales. Esto asegura un sacrificio rápi-

El Halal en el mundo

En la actualidad, es un hecho que la población musulmana va en aumento, así lo reflejan estudios como el realizado por el Centro de Investigación Pew ubicado en Washington D.C, que señalan una tendencia a que el crecimiento porcentual de los musulmanes sea prácticamente el doble al crecimiento de la población mundial en general, como se muestra en el gráfico No. 1.

Gráfico N°1: Cambio estimado en el tamaño de la población del 2010 al 2050



Fuente: (Pew Research Center; 2015)

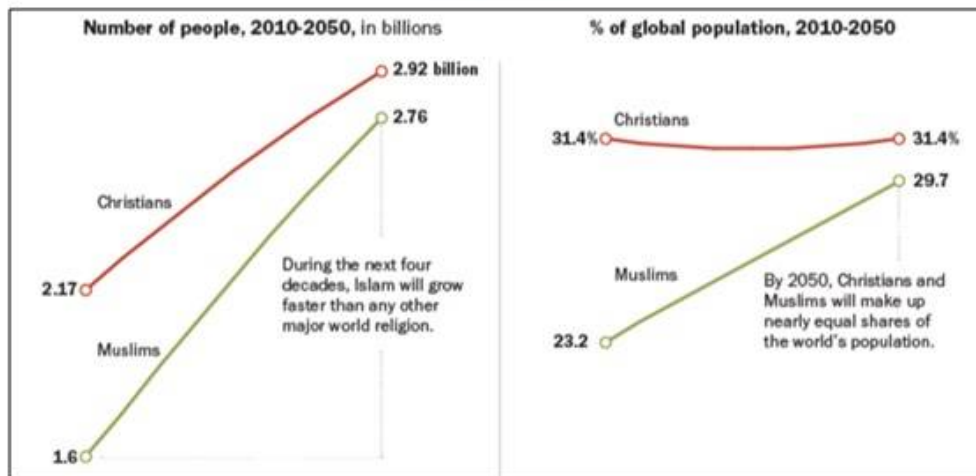
do y una muerte inmediata ya que el flujo sanguíneo queda inmediatamente desconectado del cerebro, minimizando el sufrimiento del animal

La sangre (fluyente) es Haram y por tanto debe drenarse adecuadamente. El exceso de sangre que queda deteriora la carne.

La carne debe manipularse con diligencia para evitar su contaminación con productos Haram (ProChile, 2014).

Además, dentro del estudio mencionado anteriormente se realizó una proyección de crecimiento de los musulmanes a partir del 2010 con una cantidad de 1,6 mil millones de creyentes, cifra que aproximadamente se mantiene en el presente año; esto en comparación al cristianismo que es la religión con mayor adherentes en el mundo como se indica a continuación.

Gráfico Nº 2: Proyección de crecimiento de musulmanes y cristianos en el mundo de 2010 al 2050.



Fuente: (Pew Research Center; 2015)

Cabe mencionar que para los gráficos se toma en cuenta el tamaño actual y la distribución geográfica de las principales religiones del mundo, las diferencias de edad, las tasas de fecundidad y mortalidad, migración internacional y estructura de la conversión.

Por lo anterior se vuelve lógica, y necesaria, la progresiva aceptación tanto de las prácticas de consumo de los musulmanes, en especial debido a que es un gran mercado que demanda especificidad en sus productos y servicios gracias a su estricta concordancia con las prácticas de la Ley Islámica o Sharia. Aunque los productos Halal son generalmente demandados por el mercado musulmán no excluye a un sinnúmero de personas que buscan estos alimentos debido a su calidad, un ejemplo de ello se presenta en Algeciras provincia de Cádiz ubicada en el Estrecho de Gibraltar, donde buena parte de las carnicerías cuentan con el distintivo Halal que los acredita como seguidores de los lineamientos de la Ley Islámica bajo el interés no religioso de clientes deseosos de un proceso digno de crianza y sacrificio dig-

no para el animal y libre de químicos nocivos para el hombre.

Por otro lado, ante esa demanda, la industria alimenticia ha incursionado en los procesos de certificación Halal, además con ello les es permitido exportar todo su producto a la comunidad musulmana del mundo, ya que esta certificación o sello no solo aplica exclusivamente para la carne, sino en prácticamente cualquier producto, por lo cual es un estilo de negocio emergente con gran potencial. Impactando finalmente en múltiples sectores de la estructura económica mundial como: restauración y hotelería, economía y finanzas, farmacia e higiene, cosmética y perfumería, moda y vestimenta, ciudades y turismo Halal, contenidos, publicaciones, y publicidad en general (Línea y salud, 2015).

Dada su gran demanda y gracias a múltiples esfuerzos, se ha logrado la apertura de ferias que exponen los productos y servicios, como la *Expohalal*, realizada en España. En esta feria participan comunidades árabes e islámicas de 60 países, además del país anfitrión. Dentro de lo ofrecido en esta feria se ha dado cabida al turismo Halal como uno de los segmentos

que más crecerá en los próximos años, según todas las previsiones dadas a conocer, siendo que un total de 108 millones de viajeros musulmanes visitaron diferentes países en 2014, equivalente al 10% del total de los desplazamientos mundiales, y se espera que esta cifra se eleve a 150 millones en 2020 (*ExpoHalal*, 2016).

También por cinco años consecutivos en Latinoamérica con sede en Chile se realizará la edición *Halal Expo Latinoamericana* (HELA), de la cual se destaca que ha permitido generar contactos para iniciar, eventualmente, exportaciones a diferentes partes del mundo. Algunos de los participantes y visitantes llegan de más de 25 países, incluyendo al mismo Chile, Bolivia, Argentina, Brasil, México, Colombia, Turquía, Malasia, Indonesia, Arabia Saudita, Emiratos Árabes Unidos, Francia, Pakistán, Marruecos, entre otros.

Un evento como HELA en Latinoamérica es de vital importancia e invaluable para los productores de este mercado, ya que existe una alta capacidad de compra de la comunidad musulmana del Medio Oriente, Europa, y Asia. Como prueba de lo anterior se tiene el dato relacionado a los intercambios comerciales de alimentos y bebidas Halal entre diferentes países, generaron en el 2014, US\$1,37 billones de dólares (HELA; 2016)

Igualmente es fundamental para la sensibilización social y el consumidor final el ensanchamiento de las posibilidades dentro de este mercado, pues la certificación resulta imperante cuando es deber ético el cerciorarse del origen de productos y servicios consumidos, de ali-

mentos caseros o procesados, y productos de higiene donde es alta la posibilidad que estos posean subproductos animales. Lo que para la mayoría de los nacidos bajo la cultura occidental podría parecer engorroso e innecesario, ya que sin importar el proceso de crianza o forma de sacrificio el pollo sigue teniendo sabor a pollo, demuestra la necesidad de ampliar la conciencia de nuestras sociedades sobre la marginación implícita al no prestar atención a las requerimientos para un digno desarrollo de un sector poblacional en crecimiento.

Resuena entonces las palabras del autor Majlis Ugama, quien deja claro que para el mundo musulmán existen tres pilares del consumo Halal, primero «porque eres lo que comes», segundo por la aceptación de hechos religiosos y tercero, por obligación religiosa (Ugama, 2007), es decir, que el consumo de estos productos es concordante a los métodos que exige el mismo a partir

de los preceptos de una orientación religiosa estrictamente demarcada, la cual remite muchos de sus preceptos al ámbito económico para traer consigo una forma de cubrir la necesidades espirituales de los musulmanes.

No es de sorprender entonces que en el Medio Oriente la certificación Halal sea obligatoria para carnes y productos importados a base de carne. Lo que representa, si se aprovecha, una gran oportunidad de negocios empresariales visionarios, y una responsabilidad para las grandes empresas que deben sacrificar la comodidad de los estándares tradicionales para acceder a esta vasta región.



En menor medida países como España, gracias a su histórica relación con el mundo islámico, sirve de ejemplo para comprender el potencial de una producción “hibridada” con aceptación del concepto Halal. Es en este país que se da cabida a uno de los centros de estudio y certificación más grandes como lo es el Instituto Halal, siendo un espacio que desarrolla innovación en el mercado, desde el fundamento del sello, que indica que el certificado es aquel que acredita que los productos han sido producidos acordes a lo que indica la ley islámica. Además como parte de estos avances se cuentan alrededor de 115 empresas que ya han sido autorizadas para la certificación.

Por último, en lo que refiere a este apartado, es necesario mencionar que los esfuerzos para la debida coexistencia en y del mundo islámico deben continuar, evitando episodios de segregación y procurando el respeto de sus más altos preceptos religiosos y la garantía de la cobertura de sus necesidades en el mercado.

El Halal en América Latina - Costa Rica

En el siglo XV, se introdujo el Islam en América Latina asentándose principalmente en países como Brasil, Venezuela, Colombia, y algunas islas del Caribe. Asimismo, a finales del siglo XVI, debido a corrientes inmigratorias de la India y Paquistán se da comienzo a nuevas concentraciones de musulmanes. Muchos de éstos se agruparon para crear entidades islámicas, centros y mezquitas para así tener lugares donde desarrollar su fe (Yusuf, SF).

Sabiendo que el Islam constituye la religión con la mayor tasa de crecimiento demográfico, no es de extrañarse que

haya presencia de agrupaciones de musulmanes en todos los países de América Latina, ya sea de inmigrantes o nativos del lugar, quienes adoptaron al Islam como nueva religión. Según el *Pew Research* en Latinoamérica residen alrededor de 840,000 musulmanes, dato correspondiente al 2010, recolectado mediante informes de censos, registros de población, matriz de encuestas y otras fuentes de información (Infobae, 2014).

Las primeras concentraciones de musulmanes en territorio costarricense datan de 1973, en ese entonces la comunidad consistía de 15 miembros, todos inmigrantes. Estos se reunían los viernes de cada semana, en casa de los diferentes miembros y realizaban sus oraciones. El Dr. Abdul Fatah Sasa fundó la Asociación Cultural Islámica de Costa Rica a finales de 1994 (Sasa, 2011). Posteriormente, en 2003 se construyó la Mezquita de Omar.

Dada la incidencia de musulmanes en América Latina, se hace necesario el abrir espacio para el sello de certificación que garantice que los productos consumidos por la población musulmana sean producidos acorde a los principios del Corán y la Sharia; sin embargo, son muy pocos los países en América Latina que cuentan con éste sello de certificación Halal.

Según *Halal Zertifikat*, entre los países de América del Sur que cuenta con agencias de certificación halal están Argentina, Brasil, Chile y Colombia. Sin embargo, cabe mencionar que en Latinoamérica, Costa Rica, México, Panamá y Perú también cuentan con agencias que brindan asesorías y certificaciones a decenas de empresas, como se muestra en la siguiente tabla.

Tabla N°1: Entes de asesorías y certificaciones Halal en América Latina.

País	Entidad
Argentina	<ul style="list-style-type: none"> • Halal Catering Argentina. • Centro Islámico de La República Argentina.
Brasil	<ul style="list-style-type: none"> • Islam Dissemination Center for Latin America. • Centro Islâmico no Brasil (Centro Islámico en Brasil). • Cibah Halal – Brazilian Islamic Center for Halal Food Stuff. • Federation Of Muslims Associations In Brazil (FAMBRAS)
Chile	<ul style="list-style-type: none"> • Centro Islámico de Chile - Certification Halal. • Halal Certification Centre of Chile (H.C.C.C.)
Colombia	<ul style="list-style-type: none"> • Instituto Halal Colombia - Centro Islámico de Colombia.
Costa Rica	<ul style="list-style-type: none"> • Comité de Certificado Halal – Mezquita Omar.
México	<ul style="list-style-type: none"> • Centro Cultural Islámico de México
Panamá	<ul style="list-style-type: none"> • Mundo Halal Panamá
Perú	<ul style="list-style-type: none"> • Halal Perú - Consejo Americano de Nutrición y Alimentos Islámicos (IFANCA)

Fuente: Elaboración propia con base en los datos de Halal Zertifika

En el caso de Costa Rica, el ente encargado de brindar la certificación Halal es el Comité del Certificado Halal, que existe desde hace 5 años en la Mezquita de Omar. Este Comité está integrado por dos médicos (entre ellos el Dr. Abdul Fatah Sasa), y el Imam de dicha mezquita. La principal función del Comité consiste en visitar empresas o sitios que así lo soliciten, donde verifican la elaboración de cada producto, utensilios que se emplean, además de estudiar minuciosamente los componentes que se utilizan en la preparación del producto, al igual que las sustancias que se emplean para su conservación a largo plazo. El Certificado Halal se otorga cada año y tiene un costo de US\$1000.

Las industrias costarricenses se certifican principalmente para exportar a países musulmanes; sin embargo, también se pueden certificar restaurantes y otros comercios para consumo local. El Dr. Sasa expresa que el certificado halal no es tan solicitado para el consumo interno de Costa Rica, por el reducido número de musulmanes que lo requieren, si no que este se da para fines de exportación. Cabe mencionar que actualmente los productos que se exportan al mundo musulmán son muy variados, entre ellos: jalea de piña y banana, chile picante, leche en polvo y líquida, entre otros derivados de ésta.

Por otra parte, con lo que respecta al sello Halal y su consumo local, el Dr. Sasa comenta que actualmente hay una familia de musulmanes que se encarga de proporcionar carne a la población musulmana de Costa Rica. También se puede adquirir car-

ne Halal en algunos “mataderos”, ya que estos lugares seleccionan un día para sacrificar animales según la ley islámica y así proporcionar la carne a dicha población.

En Costa Rica actualmente no existe ningún restaurante con certificación Halal, ya que los procesos de elaboración deben ser estrictos por el cabal cumplimiento de los estándares. Por tanto, como expresa uno de los miembros de la Mezquita, el conseguir comida Halal en Costa Rica es muy difícil, ya que no en muchos lugares acatan una de las principales peticiones de los musulmanes, la cual se refiere al proceso de preparación de la comida Halal y que durante el mismo no se mezcle con otros alimentos, lo que termina siendo fuente de incertidumbre para el consumidor.

A pesar de que el certificado Halal aún no toma fuerza a lo interno de Costa Rica, si representa un componente valioso para la actividad comercial del país, por lo cual es importante resaltar los esfuerzos de Comité de Certificado Halal tanto para comercio internacional como en sus futuros proyectos de fortalecimiento de la cultura musulmana y consumo Halal. Este puede llegar a ser un valioso instrumento para lograr un intercambio social efectivo entre las distintas culturas y para el caso costarricense representa una oportunidad para expandir su mercado mundial dirigido a una población que va en aumento, logrando que se beneficien tanto los consumidores como las empresas dedicadas a la producción de alimentos Halal ●

Bibliografía

- AFIC. 2010. What is Halal? Disponible en: <http://www.icv.org.au/icvdocs/whatishalal.pdf> . Revisado: 12 de septiembre de 2015.
- Aminah, A. 2012. Mundo Halal Panamá. Disponible en: <http://mundohalal.blogspot.com/2012/09/que-es-la-certificacion-halal-el-sello.html>. Revisado: 2 de octubre de 2015.
- Andrade, G. SF. Posibilidades de crecimiento del Islam en América Latina: oportunidades y dificultades. *Islam Hoy*. Disponible en: <http://islamhoy.com/actualidad/situacion-actual-del-islam-en-america-latina/>. Revisado: 10 de septiembre de 2015.
- Bahrain News. 2015. Oman participates in Expo halal Spain. Disponible en: <http://www.bna.bh/portal/en/news/692526>. Revisado el 6 de enero de 2016.
- Comité Latino Americano de Certificación Halal. 2013. Norma Halal Latino América. Disponible en: http://comitehalal.com/doc/Halal-Norma-Chilehalal_2013.pdf. Revisado el 29 de septiembre de 2015.
- ChileHalal. 2016. Chilehalal organiza la 5° Halalexpo latinoamericana el 6,7 y 8 noviembre 2016. Disponible en: <http://www.chilehalal.com/index.php/2016/01/blog/noticias/08/chilehalal-organiza-la-5halalexpo-latinoamericana-el-67-y-8-noviembre-2016/> Revisado el: 07 de enero de 2016.
- El mundo. 2010. El negocio del 'halal'. El sello islámico atrae a la industria alimentaria/ Economía. Disponible en: <http://www.elmundo.es/elmundo/2010/09/12/valencia/1284286999.html>. Revisado: 1 de octubre de 2015.
- Escudero, H. 2008. Halal: un concepto global. *Nuevas perspectivas para la industria alimentaria*. Disponible en: <http://>

www.somenta.org/web/attachments/article/81/9788461243358_content.pdf. Revisado: el 29 de septiembre de 2015.

-Europa Sur. 2012. La carne permitida por el islam. Disponible en: <http://www.europasur.es/article/algeciras/1285982/la/carne/permitida/por/islam.html>. Revisado: 17 de septiembre de 2015.

-ExpoHalalSpain. 2016. El desafío de conquistar el creciente Turismo Halal. Disponible en: <http://es.expoahalal.com/noticias/> Revisado el: 07 de enero de 2016.

-Halal Perú. 2010. Certificación Halal. Disponible en: <http://www.halal.pe/>. Revisado: 13 de setiembre de 2015.

-HalalExpo Latinoamericana. 2016. Una exposición organizada por Chilehalal&HFI y el Comité Latino Americano de Certificación Halal. Disponible en: <http://halalexpochile.cl/visitantes/> Revisado el: 07 de enero de 2016.

-Halal Zertifikat.SF. List of Halal Certifiers in different Systems Worldwide. Disponible en: http://www.halal-zertifikat.de/englisch/worldwide/halal_certification_bodies.htm#Sued-Amerika. Revisado: 14 de septiembre de 2015.

-Infobae. 2014. El mapa del día: en qué países hay más cantidad de musulmanes. Disponible en: <http://www.infobae.com/2014/09/30/1598324-el-mapa-del-dia-que-paises-hay-mas-cantidad-musulmanes> Revisado el: 15 de enero de 2016.

-Instituto Halal. 2015. Instituto Halal, lista de servicios. Disponible en: <http://www.institutohalal.com>. Revisado: 2 de octubre de 2015.

-Línea y Salud. 2015. Halal en la alimentación musulmana. Disponible en: <http://>

www.lineaysalud.com/nutricion/alimentos/halal-haram. Revisado: 04 de octubre de 2015.

May, S. 2011. *El Islam en Costa Rica, México, Centro y Sudamérica. Perfil de un nuevo movimiento religioso*. Disponible en: http://www.prolades.com/profiles/islam_spn.pdf Revisado: 12 de enero de 2015.

-Pew Research Center. Abril 2015. Muslims. Disponible en: <http://www.pewforum.org/2015/04/02/muslims/> Revisado el: 15 de enero de 2015.

-Pew Research Center. 2015. The Future of World Religions: Population Growth Projections, 2010-2050. Disponible en: <http://www.pewforum.org/2015/04/02/religious-projections-2010-2050/> Revisado el 15 de enero de 2016.

-ProChile. 2014. Halal en Malasia. Disponible en: http://www.prochile.gob.cl/wp-content/blogs.dir/1/fi-les_mf/1412862609Tendencias_Malasia_Halal_2014.pdf . Revisado: 29 de septiembre de 2015.

-Sandi, V. 2011. La industria del "Halal" y América Latina: Guía general para el sector alimentario. Disponible en: <http://www.geasiapacifico.com/documents/La%20Industria%20Halal%20y%20Sector%20Alimentos%20en%20America%20Latina.pdf> Revisado: 29 de septiembre de 2015.

-Sasa, A. 2015. *Certificación Halal*. Entrevista realizada el 28 de noviembre, San José Costa Rica.

-Islam Religion. 2015. La población de musulmanes (parte 2 de 2): Inmigración y conversión. <http://www.islamreligion.com/es/articles/4421/la-poblacion-de-musulmanes-parte-2-de-2/> Revisado el: 15 de enero de 2016.

-UgamaMajlis. 2007. Halal Food and certification. Disponible en: SAFC F&F Regulatory & Compliance Symposia

(Challenges & Opportunities for the Global Food Industry – The Impact of Changing Food Regulations. Revisado: 3 de octubre de 2015.

-Viva Halal AC. SF. Halal en México. Disponible en: <https://sites.google.com/site/certificacionhalal/>. Revisado: 20 de septiembre de 2015.

-Yusuf, M. SF. Los musulmanes en América Latina y sus Expectativas para el Nuevo Siglo. Disponible en: http://www.islamamerica.org.ar/oficina/actividades/tercer_simposio_islamico.html# Revisado: 17 de septiembre de 2015.

Centro de Estudios de Medio Oriente y África del Norte

Consejo Editorial

Alexander López R. ■ Sergio I. Moya Mena ■ Gerardo Morales ■ Óscar Álvarez

Consejo Asesor Internacional

Zidane Zeraoui, *Instituto Tecnológico de Monterrey*

Juan Cole, *Universidad de Michigan*

Paulo Botta, *Centro de Estudios del Medio Oriente Contemporáneo, CEMOC*

Jorge Alberto Amaya, *Universidad Nacional Autónoma de Honduras*

Victoria Fontan, *Universidad de Duhok*

Escuela de Relaciones Internacionales ■ Universidad Nacional

Carlos Cascante Segura, Director



CEMOAN

Centro de Estudios de
Medio Oriente y
África del Norte

cemoan.org